

平成30年度
認定こども園運営
自己評価表

法人名	社会福祉法人 朝日福祉会
園名	あさひこども園
評価した者の氏名	園長 岡本忠裕
評価年月日	平成31年1月9日

自己点検・自己評価項目		評 価
		1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
① 運営規定	<ul style="list-style-type: none"> ・ 運営(管理)規定を作成しているか。また、実態と相違していないか。 ・ 職員や利用者に規程を周知しているか。 	1 1
② 施設設備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 規定に定められている設備を有しているか。 ≪職員室・保育室・遊戯室・保健室(事務室と兼用可)・調理室 トイレ・手洗い用設備及び足洗用設備・飲料水用設備等≫ ※乳児室・ほふく室・沐浴設備・調乳室(3号の子どもが入所している場合) ・ 園児一人当たりの面積基準を満たしているか。 	1 1
	2019/1/9 だけの保育室は確保できているか。	1
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 建物の構造や部屋の用途に変更がある場合、所定の手続をとっているか。 ・ 保育室等の清掃、衛生管理、保湿、換気、遮光等は適切か。 ・ カーテン・カーペット等は防災加工されたものを使用しているか。 	1 1 1
③ 園児	<ul style="list-style-type: none"> ・ 認可定員が守られているか 	1
④ 教育及び保育の内容に関する全体的な計画等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教育及び保育の内容に関する全体的な計画の作成をしているか。 <input type="checkbox"/> 長期的な指導計画(年・期・月)を作成しているか。 1 <input type="checkbox"/> 短期的な指導計画(週・日)を作成しているか。 1 ・ 個別指導計画を作成しているか <input type="checkbox"/> 3才児未満の個別指導計画を作成しているか 2 <input type="checkbox"/> 障害児の個別指導計画を作成しているか。 2 ・ 教育・保育の内容など評価、反省を行い質の向上や改善に努めているか。 1 	
⑤ 教育及び保育の内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 認定こども園内外での適切な研修計画を作成し、実施しているか。 1 ・ 0歳児から小学校就学前までの一貫した教育及び保育を園児の発達の連続性を考慮しながら展開しているか。 1 ・ 在園児間が異なる多様な園児がいることを踏まえ、園児の生活が安定するよう、家庭、地域、園における生活の連続性を確保し、1日生活リズムを整えるよう工夫しているか。 1 	

自己点検・自己評価項目		評 価
		1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
⑥ 障害児教育	<ul style="list-style-type: none"> 個々の園児の障害の状態に応じた指導内容、指導方法の工夫を計画的、組織的に行っているか。 	1
⑦ 保育の記録等	<ul style="list-style-type: none"> 園児の育ちに関する帳票を整理しているか。 (身体測定の記録・健康診断結果の記録・教育及び保育家庭の記録・疾病、既往歴の記録・保護者等家庭についての記録など) 日誌や児童出席簿を適正に整備しているか。 個人情報適切に取り扱っているか。 	1 1 1
	2019/1/9	
⑧ 小学校との連携	<ul style="list-style-type: none"> 「認定こども園要録」「幼保連携型認定こども園園児指導要録」を作成し、就学の際は、小学校へ送付しているか。 小学校教育への円滑な接続に向けて、小学校の児童交流の機会を設けたり、小学校教師との意見交換、合同研修の機会を設ける等の連携を行っているか。 	1 1
⑨ 虐待防止等	<ul style="list-style-type: none"> 虐待等の状況が見受けられないか、日々子どもや保護者の様子に留意し、早期発見につとめているか。 不適切な養育の兆候が見られる場合は、市や関係機関と連携して対応しているか。 園内において児童の心身に有害な影響を与える行為をしていないか。園として、予防措置を講じているか。 	1 1 1
⑩ 健康・衛生管理 事故防止・安全対策	<ul style="list-style-type: none"> 学校医・学校歯科医による健康診断および歯科検診を適切な時期に実施しているか。 学校保健計画を作成する際は、全ての職員がそのねらいや内容を明確にしなが、子ども一人一人の健康の保持及び増進に努めているか。 各種マニュアルを整備しているか。職員への周知は出来ているか。 (感染症及び食中毒・園児の事故防止・危機管理等) 感染症または食中毒が発生、もしくは発生が疑われる場合は、速やかに関係機関に報告するとともに必要な措置を講じているか。 与薬する場合、薬袋に記入してもらおう等適切に預り、誤飲がないよう対策を講じているか。 	1 1 1 1 1

自己点検・自己評価項目		評 価
		1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
	<ul style="list-style-type: none"> ・ SIDI(乳幼児突然死症候群)防止のため仰向けに寝かせる、定期的に睡眠時の状態を観察し、記録する等、必要な措置を講じているか。 ・ 心肺蘇生等の研修を行っているか。 ・ 災害や事故の発生に備えるとともに、外部からの不審者等の侵入防止のための措置や訓練など、不測の事態に備え必要な対応を図っているか。 	1 2 1
⑪ 保護者との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・ 園児の様子や日々の教育及び保育の意図などの説明を通じ、保護者との連携を行っているか。 <p>2019/1/9 (送迎時の対応・連絡帳・掲示板・園だより・参観・懇談会等)</p>	1
⑫ 教育・保育時間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎学年の教育課程に係る教育週数は、特別の事情がある場合を除き39週を下ってはいないか。 ・ 1日の教育課程に係る教育時間は標準4時間としているか。また、保育を必要とする園児に対する教育及び保育の時間は1日につき8時間を原則としているか。 ・ 保育需要に応じて、適正に教育・保育時間を設定しているか。 ・ 年未年始以外に一斉休園や協力日を実施していないか。 ・ 協力日を実施している場合、保護者の理解は得ているか。 	1 1 1 2 1
⑬ 地域との連携	<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域のニーズに応じて子育て支援事業を以下から1つ実施しているか。 <p>※気親子の集いの場の提供等による情報提供、相談支援 ※地域の家庭に対する情報提供相談支援事業 ※一時預かり事業 ※保護者と地域の子育て支援団体等との調整事業 ※地域の子育て支援者に対する情報提供・助言事業</p>	1
⑭ 苦情解決体制	<ul style="list-style-type: none"> ・ 苦情解決体制において、苦情解決責任者、苦情受付担当者が選任されているか。 ・ 第三者委員が選任され、委嘱状が交付されているか。 	1 1

自己点検・自己評価項目		評 価
		1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
⑮ 食事提供	・ 苦情解決の体制及び手順について利用者、家族等へ周知しているか	1
	・ 苦情解決の記録は書面において整備しているか。	1
	・ 苦情解決の実績等を公表しているか。(個人情報に関するものを除く)	2
	・ 給与栄養目標量(食事摂取基準)を適正に設定しているか。	1
	・ 「食品構成表」を作成しているか。	1
	・ 献立に基づき給与栄養量、充足率を算定しているか。	1
	・ 給与栄養量は目標量を満たしているか。	1
	2019/1/9	1
	・ 保護者に対する献立の提示は等を行っているか	1
	・ 離乳食がある場合、発達に応じた献立表を作成しているか。	1
	・ サイクルメニューの期間は適切か。	1
	・ 献立は季節感を取り入れるなど、変化に富んだ内容になっているか。	1
	・ 嗜好調査や残食調査を実施し、その結果を献立に反映させているか。	1
	・ アレルギー対応の必要な園児や障害児等に個々に応じてかかりつけ医や保護者との連携を図りながら適切に対応しているか。	1
	・ アレルギー対応の必要な園児がいる場合、献立表に表記し、個々に合わせた代替え献立を提供しているか。	1
	・ 「アレルギー対応マニュアル」を職員に周知するとともに、誤飲防止の為の「必要な措置を講じているか。	1
	・ 給食提供未実施の日が頻繁にないか。また未実施の場合、保護者の理解は得ているか。	
	・ 延長保育を実施している場合、間食を提供しているか。	2
	・ 給食会議は、園長(栄養士・調理師)、保育教諭等が参加し、適切に開催しているか。また記録の整備はなされているか。	1
	・ 乳幼児にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育計画を作成し、「教育及び保育の内容に関する全体的な計画」並びに指導計画に位置付けているか。	1
・ 検食は給食提供前に実施しているか。	1	
・ 検食者・検食時間等は明らかになっているか。	1	
・ 保存食は原材料(可食部)調理済み食品ともに50g程度、2週間保存をおこなっているか。	1	

自己点検・自己評価項目		評 価
		1 出来ている 2 出来ていない 3 対象外
	・ 保存食は各食品ごとに、清潔な容器やビニール袋に密封し、-20℃以下で保存しているか。	1
	・ 加熱調理食品の中心温度は75℃以上で1分間以上加熱しているか。	1
	・ 調乳用のお湯は、沸騰させた後70℃以上に保たれたものを使用しているか。また、調乳室の衛生管理は適切に行われているか。	1
	・ 粉ミルクは園が用意しているか。	1
	・ 調理後2時間以内に喫食しているか。	1
	・ 食材の納入時は調理従事者が立会、品質点検を行っているか。	1
	2019/1/9 (調理従事者の個人衛生点検・調理設備等の衛生点検)	1
	・ 調理従事者は調理業務にふさわしい服装で調理しているか。 (調理用の白衣またはエプロン・三角巾または帽子・調理専用履物・マスク)	1
	・ 調理従事者は及び調乳担当保育教諭の検便は、新規採用時及び毎月1回以上実施しているか。 (調理従事者は腸管出血性大腸菌o26/o111/o157も含む)	1
	・ 貯水槽(受水槽)使用の場合は、1年以内毎に清掃を実施しているか。 (グリストラップの清掃は実施されているか)	1
	・ 関税軽減措置適用のスキムミルクを購入している場合、台帳の記録及び整備をしているか。	1
	・ 2. 3号認定の園児について、食事の提供を行っているか。	1
	・ 3号認定の子どもは自園調理を行っているか。 (1. 2号認定の園児については、外部搬入も可)	1
⑯ 委託・外部搬入の場合(1号含む)	・ 契約関係書類を適切に整備し、通知に基づいて次のような内容を明記しているか。	3
	※ 園と受託業者の業務分担及び経費負担	3
	※ 特定教育・保育施設給食の趣旨を確認し、適切な食材料を使用し所要の栄養量が確保される調理を行うこと。	3
	※ 調理従事者の大半は、当該業務について相当の経験を有する者であること。	3
	※ 調理従事者に対し、定期的に衛生面・技術面の教育・訓練を実施する事。	3
	※ 調理従事者に対して、定期的に健康診断・検便を実施する事。	3